R. de Diego.

RINCÓN DE DIEGO
MÁS DE 40 AÑOS DE HISTORIA
20 AÑOS DE ESTRELLA MICHELÍN

HAY PLATOS QUE, POR MUCHO QUE PASE EL TIEMPO, PERMANECEN EN LA MEMORIA.

EN RINCÓN DE DIEGO QUEREMOS CELEBRAR NUESTROS 20 AÑOS DE ESTRELLA MICHELIN DE UNA MANERA MUY ESPECIAL: RECUPERANDO ALGUNOS DE LOS PLATOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE NUESTRA HISTORIA, AQUELLOS QUE TANTOS BUENOS MOMENTOS NOS HAN HECHO COMPARTIR.

POR ESO, DEL 16 DE OCTUBRE AL 8 DE NOVIEMBRE DE 2026,
HEMOS PREPARADO UN MENÚ CONMEMORATIVO QUE SERÁ UN VIAJE POR NUESTROS SABORES, NUESTRA HISTORIA Y LOS RECUERDOS DE TODOS ESTOS AÑOS.

PORQUE DESPUÉS DE MÁS DE CUATRO DÉCADAS, LO MÁS IMPORTANTE NO SON LOS RECONOCIMIENTOS, SINO TODAS LAS PERSONAS QUE NOS HABÉIS ACOMPAÑADO EN ESTE CAMINO.

NOS HARÍA MUCHÍSIMA ILUSIÓN VOLVER A VEROS Y CELEBRAR JUNTOS ESTOS 20 AÑOS.

CON TODO NUESTRO CARIÑO,

LA FAMILIA Y EL EQUIPO DE RINCÓN DE DIEGO
CAMBRILS

MENÚ SÚMMUM CONMEMORATIVO

UN HOMENAJE A NUESTROS GRANDES CLÁSICOS

DEL 16 DE OCTUBRE AL 8 DE NOVIEMBRE DE 2026

SNACKS Y APERITIVOS
COPA DE CAVA "CAVAS HILL" – FERRER WINES

*****

ENSALADA DE LANGOSTINOS DE LA RÁPITA
CON GÍRGOLAS, CRUJIENTE DE PUERRO Y CINCO ROMESCOS

*****

TOSTA DE FOIE CARAMELIZADA CON COMPOTA DE CEBOLLA,
JAMÓN IBÉRICO Y JUGO DE OPORTO AÑEJO ACOMPAÑADA
DE CREMA DE ANGUILA AHUMADA CON ESPUMA DE MAÍZ DULCE

*****

BOGAVANTE NACIONAL SIN TRABAJO
EN POTAJE DE GARBANZOS PEDROSILLANOS

*****

LANGOSTA Y CAVIAR
CON HUEVO DE CASERÍO, PATATA CRUJIENTE
Y SALSA DE ANCHOA AL ARMAGNAC

*****

LUBINA CRUJIENTE,
PIMIENTA DE SICHUAN, PURÉ DE APIO
Y TERIYAKI DE COSTILLA IBÉRICA

*****

JARRETE DE CORDERO LECHAL
CON CURRY MASSAMAN

*****

MILLION DOLLLAR DESSERT

*****

PETIT FOURS

SÚMMUM CONMEMORATIVO SIN MARIDAJE:

120,00 €/PERS.

SÚMMUM CONMEMORATIVO + BODEGA:

½ BOTELLA DE VINO O CAVA SELECCIÓN DE NUESTRA SOMMELIER + AGUA + CAFÉ

140,00 €/PERS.

SÚMMUM CONMEMORATIVO + MARIDAJE:

180,00 €/PERS.

MARIDAJE SELECCIÓN DE NUESTRA SOMMELIER + AGUA + CAFÉ
(IVA INCLUIDO)

HORA LÍMITE PARA SOLICITARLO: MEDIODÍA: HASTA LAS 14:30 H. - NOCHE: HASTA LAS 21:30 H.
DEBIDO A QUE TRABAJAMOS SIEMPRE CON PRODUCTO DE TEMPORADA, NUESTROS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS.

PRETENDEMOS LOGRAR LA MAYOR ARMONÍA POSIBLE EN SU MESA. ESTA ES LA RAZÓN
POR LA QUÉ SÓLO SERVIREMOS NUESTROS MENÚS PARA MESAS COMPLETAS